



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN ... : 2013/BYT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CÀ PHÊ**

*National technical regulation
for coffee products*

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

QCVN : 2013/BYT do *Ban soạn thảo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia* về ... biên soạn, Cục An toàn thực phẩm trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số/2013/TT-BYT ngày .. tháng .. năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CÀ PHÊ

National technical regulation for coffee products

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các chỉ tiêu chất lượng, an toàn thực phẩm và các yêu cầu quản lý đối với các sản phẩm cà phê.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với:

- a) Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các sản cà phê tại Việt Nam.
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có liên quan.

3. Giải thích từ ngữ và kí hiệu viết tắt

Trong quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- (1) Cà phê nguyên chất (genuine coffee) là sản phẩm có nguồn gốc từ quả cà phê chín của cây cà phê đã qua quá trình tách hạt, rang, sau đó được xay để đạt được kích cỡ yêu cầu.
- (2) Cà phê hỗn hợp (mixed coffee) là sản phẩm có nguồn gốc từ cà phê nguyên chất nêu ở điều (1) trộn với các thành phần không gây hại đến sức khỏe, bao gồm cà phê hỗn hợp dạng bột và cà phê hỗn hợp dạng lỏng
- (3) Cà phê tách cafein (decaffeinated) là những sản phẩm có nguồn gốc từ cà phê nguyên chất nêu ở điều (1) đã được tách cafein.
- (4) Cà phê hòa tan (instant coffee) là sản phẩm có nguồn gốc từ cà phê nguyên chất qua quá trình tách hạt, rang xay không pha trộn với bất cứ một chất nào, sau đó được chiết bằng nước, cho bay hơi theo quy trình thích hợp để tạo sản phẩm dạng bột, dạng vảy hay những dạng khác, có thể hòa tan hoàn toàn trong nước và được dùng liền.

- (5) Cà phê hòa tan hỗn hợp (mixed Instant coffee) là cà phê hòa tan nêu ở mục (4) được trộn với một số thành phần khác không gây hại đến sức khỏe.
- (6) Cà phê hòa tan tách cafein (decaffeinated instant coffee) là cà phê hòa tan nêu ở mục (4) được tách cafein.

Trong trường hợp cà phê nêu ở điều (1), (2), (3), (4), (5) hoặc (6) có bổ sung hương vị, được dùng ngay và được đóng trong bao bì kín, ở dạng lỏng hoặc khô, đều phải tuân thủ các yêu cầu trong quy chuẩn này.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

- 1. Các chỉ tiêu hóa lý được quy định tại Phụ lục 1 của Quy chuẩn này.
- 2. Kim loại nặng

Phù hợp QCVN 8-2:2001/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm (nhóm thực phẩm bổ sung).

- 3. Độc tố vi nấm

Theo QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm.

- 4. Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: phù hợp với Codex
- 5. Các chỉ tiêu vi sinh của cà phê dạng lỏng được quy định tại Phụ lục 2
- 6. Danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng phù hợp với quy định hiện hành.

Ngoài tuân thủ quy định trên, quy định chất bảo quản đối với sản phẩm cà phê hỗn hợp dạng lỏng (điểm 2, mục 3) được quy định tại Phụ lục 3

III. LẤY MẪU VÀ PHƯƠNG PHÁP THỬ

1. Lấy mẫu:

Theo hướng dẫn tại Thông tư 16/2009/TT-BKHCN ngày 02 tháng 6 năm 2009 của Bộ Khoa học và Công nghệ về hướng dẫn kiểm tra nhà nước về chất lượng hàng hóa lưu thông trên thị trường và các quy định khác của pháp luật có liên quan.

2. Phương pháp thử:

Các yêu cầu kĩ thuật trong Quy chuẩn này được thử theo phương pháp dưới đây (các phương pháp này không bắt buộc áp dụng, có thể sử dụng các phương pháp thử khác tương đương):

TCVN 5253 Cà phê – Phương pháp xác định hàm lượng tro

TCVN 6603:2000 (ISO 10095:1992), Cà phê – Xác định hàm lượng cafein – Phương pháp dùng sắc ký lỏng cao áp

TCVN 7035:2002 (ISO 11294:1994), Cà phê bột – Xác định độ ẩm – Phương pháp xác định sự hao hụt khối lượng ở 103 °C (Phương pháp thông thường)

IV. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

1. Ghi nhãn

Việc ghi nhãn các sản phẩm cà phê thực hiện theo các quy định hiện hành của pháp luật.

2. Công bố hợp quy

2.1. Các sản phẩm cà phê được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh trong nước phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này.

2.2. Phương thức, trình tự, thủ tục công bố hợp quy được thực hiện theo *quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy* được ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ và các quy định khác của pháp luật.

3. Kiểm tra đối với các sản phẩm cà phê

Việc kiểm tra chất lượng, an toàn đối với các sản phẩm cà phê phải được thực hiện theo các quy định của pháp luật.

V. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

1. Tổ chức, cá nhân nhập khẩu, sản xuất các sản phẩm cà phê phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn này, đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo phân cấp của Bộ Y tế và bảo đảm chất lượng, an toàn theo đúng nội dung đã công bố.

2. Tổ chức, cá nhân chỉ được nhập khẩu, sản xuất, kinh doanh các cà phê sau khi hoàn tất đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và bảo đảm chất lượng, vệ sinh an toàn, ghi nhãn phù hợp với các quy định của pháp luật.

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Giao Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm kiến nghị Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo quy định tại văn bản mới.

Phụ lục 1: Các chỉ tiêu hóa lý đối với sản phẩm cà phê

Tên chỉ tiêu	Mức quy định
1. Cà phê nguyên chất	
Hàm lượng tro tổng số, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	6 (trong đó, có ít nhất 75% lượng tro phải hòa tan trong nước)
Hàm lượng cafein, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	1
Hàm lượng đường, tính theo % khối lượng đường khử, không lớn hơn	1,5
	- Không pha trộn với bất kì thành phần nào khác trừ những thành phần không gây hại được sử dụng trong quá trình rang - Không bổ sung chất tạo màu trừ sản phẩm đường nâu hoặc màu caramen
2. Cà phê hỗn hợp	
2.1 Cà phê hỗn hợp dạng bột	Thành phần cà phê không ít hơn 20% tính theo khối lượng khô
	Có thể sử dụng chất tạo ngọt theo quy định
2.2 Cà phê hỗn hợp dạng lỏng	
Caffeine, % khối lượng, không nhỏ hơn	1
3. Cà phê đã tách caffeine	
Cafein, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,1
4. Cà phê hòa tan	
Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn	5

hơn	
Hàm lượng tro tổng số , tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	5
Hàm lượng cafein, tính theo % khối lượng, không nhỏ hơn	2,5
5. Cà phê hòa tan hỗn hợp	
Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	5
Caffeine, % khối lượng, không nhỏ hơn	1,5
	Không thêm chất màu trừ đường nâu, hoặc màu caramen
	Có thể sử dụng chất tạo ngọt theo quy định
6. Cà phê hòa tan đã tách cafein	
Độ ẩm, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	5
Cafein, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	0,3
7. Cà phê uống liền dạng khô (dried ready-to-drink coffee)	
Độ ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	6
	Khi pha chế theo hướng dẫn của nhà sản xuất phải có đầy đủ đặc tính của cà phê hỗn hợp dạng lỏng
8. Cà phê hỗn hợp dạng lỏng	
Hàm lượng cafein, tính theo % khối lượng, không lớn hơn	100mg/100ml sản phẩm (chỉ được tính theo nguyên liệu cà phê ban đầu)

Phụ lục 2: Giới hạn tối đa vi sinh vật của các sản phẩm cà phê hòa tan dạng lỏng

STT	Tên chỉ tiêu	Giới hạn tối đa (trên 100ml sản phẩm)
-----	--------------	---------------------------------------

1	Coliforms	2.2/100ml (tính theo phương pháp đếm số có xác suất lớn)
2	E.coli	0
3	Các vi sinh vật gây bệnh	0
4	Nấm men nấm mốc	0

Phụ lục 3: CHẤT BẢO QUẢN (chỉ quy định đối với cà phê hòa tan dạng lỏng)

1. Sulfur dioxide không vượt quá 70mg/kg cà phê hòa tan dạng lỏng.
2. Benzoic axit hoặc sorbic axit hoặc muối của cả hai loại nói trên tính theo axit, không lớn hơn 200mg/kg cà phê hòa tan dạng lỏng

Chỉ sử dụng 1 trong 2 chất bảo quản trên. Nếu sử dụng nhiều loại chất bảo quản thì tổng hàm lượng chất bảo quản sử dụng cùng nhau không được vượt quá hàm lượng tối thiểu của loại cho phép sử dụng.